

Gerhardts Rezept des Monats

Rigatoni mit Muscheln in Curry-Sauce

Zubereitung

1. 20 g Butter in einem großen Topf geben, Zwiebel und Gemüsegewürfel mit dem Knoblauch darin andünsten und dem Weißwein ablöschen. Die Muscheln dazu geben, mit einem Deckel verschließen.
2. Unter ein- bis zweimaligem Umrühren die Muscheln bei großer Hitze andünsten, bis sich die Schalen geöffnet haben. Anschließend die Muscheln in ein Sieb schütten und dabei den Muschelfond in einem hohen, schmalen Gefäß auffangen.
3. Die Muscheln behutsam aus den Schalen lösen.
4. Vom Muschelfond vorsichtig 100 ml in einen Topf gießen (sodass möglicher Sand im Gefäß zurückbleibt).
5. Sahne und Currypulver zu dem Muschelfond geben und etwas einkochen lassen.
6. 20 g kalte Butter einrühren und das Ganze mit dem Stabmixer aufschlagen.
7. Die Gemüsestreifen separat in der restlichen Butter andünsten und mit dem ausgelösten Muschelfleisch der Sauce zugeben.
8. Zum Schluss die gekochten und noch warmen Nudeln unter die Muschelsauce heben und auf vorgewärmten Tellern anrichten.
9. Mit Dillzweigen garnieren.

Zutaten für 4 Personen

600 g Rigatoni, gekocht
1 kg Nordseemuscheln, gut gewaschen
100 ml Weißwein
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
Je 50 g Sellerie, Karotten, Zwiebeln, fein gewürfelt
60 g Butter, gekühlt
200 ml Sahne
1 EL Curry-Pulver
75 g Sellerie in Streifen
75 g Karotten in Streifen
Dillzweige

Gerhardts Weinempfehlung

Die deutlich von Curry und Gemüse geprägte Sauce durchzieht die Nudeln und die Muscheln. Der sich ergebende pikante Geschmack harmoniert besonders gut mit einem Weiß- oder Grauburgunder.

